Yakisoba Nudeln

Mit dem Rezept für Yakisoba Nudeln lässt sich eine beliebte japanische Spezialität zubereiten, die auch hierzulande immer populärer wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

280 g	Nudeln
150 g	Karotten
1 Stk.	Jungzwiebel
2 EL	Pflanzenöl
60 g	Kohl
30 g	Schalottenzwiebeln
3 EL	Chuno Sauce
0.5 EL	Austernsauce
1 Prise	Pfeffer (weiß)
5 g	Bonito (getrocknete Flocken (Katsuobushi))

Zubereitung

1. Für die **Yakisoba Nudeln** als Erstes die Nudeln laut Packungsbeilage zubereiten, jedoch eine Minute kürzer, als angegeben kochen lassen. Das Wasser dann abgießen und die Nudeln unter klarem kaltem Wasser spülen. Die Nudeln dabei mit den Fingern ein wenig durchmischen, bzw. voneinander lösen. Das Wasser dann sehr gut abtropfen lassen, die Nudeln zurück in den Topf geben und Pflanzenöl untermischen, um ein Zusammenkleben der Nudeln zu verhindern.

2. Nun die Karotte, die Schalotten und die Zwiebel schälen, alles in feine Stifte schneiden. Danach Kohl waschen, abtropfen lassen und fein hacken.

3. Dann die Chuno Sauce, die Austernsauce und den weißen Pfeffer in einer Schüssel vermischen. Als Nächstes Öl in einer Pfanne erhitzen und anschließend Zwiebeln, Schalotten, Karotten und Kohl zugeben. Alles für etwa fünf Minuten bei mittlerer Hitze braten

lassen.

4. Anschließend die Nudeln und die Sauce zugeben und alles gut vermischen. Dabei wie beim Salat mischen verfahren. Als Nächstes Katsuobushi über die Nudeln streuen und weitermischen, bis die Nudeln eine bräunliche Farbe annehmen. Die Nudeln jetzt auf Tellern anrichten und heiß servieren.

Tipp

Die Yakisoba Nudeln lassen sich auch mit anderem Gemüse zubereiten. Auch lassen sich die Nudeln durch Reis ersetzten. Etwas fein geschnittenes Hühnerfleisch passt sehr gut zu den Nudeln. Wer möchte, kann auch ein Ei unter die Nudeln mischen.